

Modalités d'accès

- Être titulaire d'un CAP CS HCR ou supérieur.

Délai d'accès

Selon le calendrier scolaire national.

Modalités d'inscription

- Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.

Durée

- Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- 840 heures de formation réparties sur 2 ans.
- Alternance 1 semaine sur 3.
- Démarrage de la formation : septembre - octobre.

Tarifs

- **Apprentissage** : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national
- **Alternance hors apprentissage** : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



L'excellence par l'expérience

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Exercer des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente.
- Gérer les approvisionnements en matériel et en produits et assurer la gestion des stocks.
- Réaliser les mises en place, répartir et organiser le travail.
- Enregistrer les réservations, assurer l'accueil, conseiller les clients, encaisser les paiements.
- Réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients.

Contenus

- Technologie restaurant
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Arts appliqués
- Langues vivantes : Anglais ou Allemand

Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Certification

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en restauration
RNCP 38429 - NSF 334 - FORMACODE 42746
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
Date d'échéance de l'enregistrement : 31.08.2029
Validation par blocs de compétences : non autorisé

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMIC ou du SMC de la branche.

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
16 à 17 ans	35 %	45 %
18 à 20 ans	45 %	55 %
21 à 25 ans	55 %	70 %
26 ans et +	100 %	

► Débouchés

Le BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration prépare aux métiers de : chef de rang et maître d'hôtel. Le titulaire du Brevet Professionnel peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique) offre de nombreuses possibilités en France et à l'étranger.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service.

Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA : certificat de spécialisation ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres

2026

- 4 apprentis
- 75% de réussite à l'examen 2026

2025

- 3 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2025



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

